

MARQUÉS
DE RISCAL

LIMOUSIN

Gran Vino de Rueda

2022

D.O. Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO **13,45°**

Acidez total 5,75g/l

pH **3,20**

Azúcares <2 g/l

CRIANZA

La crianza ha sido aproximadamente de 6 meses en barricas y fudres de roble francés de 600 litros.

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, incluso con salsas no demasiado fuertes, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 12°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color dorado pálido, complejo y elegante. En boca es untuoso, con un fondo de lías finas, frutos secos y notas de madera tostada.



CARACTERÍSTICAS

100% Verdejo de viñas viejas en vaso. Esta uva de gran adaptabilidad y buena acidez, permite una óptima fermentación y crianza sobre lías en barricas de roble francés.

La vendimia manual se realiza en cajas para el posterior prensado de la uva entera, sin estrujar, después de su paso por una doble mesa de selección de racimos y de granos de uva enteros. De esta manera se limita al máximo la oxidación del mosto y se conservan todos los aromas, el color y el frescor propios de esta variedad. Después de una ligera clasificación del mosto, la fermentación se lleva a cabo en toneles de 600 litros de roble francés, seguida de una crianza sobre lías que puede durar aproximadamente unos 6 meses. Batonnage o removido de lías semanal durante los 3 primeros meses y luego en función de la evolución de la crianza.

COSECHA 2022

Desde octubre hasta marzo se recogen aproximadamente 200 L/m², destacando la escasa precipitación en enero y febrero, y la elevada pluviometría durante el mes de marzo (60 L/m²). Respecto al régimen térmico, el número de días de helada durante el reposo vegetativo fue ligeramente superior al de un año medio, siendo reseñables las temperaturas mínimas registradas durante la primera semana de abril, que no afectaron al viñedo.

Una vez iniciado el ciclo vegetativo, los meses de mayo, junio y julio fueron muy secos y en agosto tienen lugar dos episodios de lluvia (uno de ellos con la vendimia ya iniciada) que favorecen el rendimiento y la adecuada maduración de la uva. Durante los meses de mayo a agosto se registran temperaturas medias mensuales superiores a lo normal, con varias olas de calor en las que se alcanzan temperaturas máximas en torno a 40°C. Estas condiciones meteorológicas provocan diez días de adelanto en el inicio de la fecha de vendimia, así como un óptimo estado sanitario durante todo el ciclo y en la entrada de la uva en bodega.

PREMIOS

Mundus Vini 2023
ORO

Guía Proensa 2024
97 puntos

Guía Peñín 2024
91 puntos

Tim Atkin 2024
95 puntos